HİNDİLİ DÜRÜM SANDVİÇ

2 adet dürüm
4 adet hindi bonfile
4 adet marul yaprağı
1 tatlı kaşığı hardal
4 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı mayonez
4 çay kaşığı tereyağı
4 adet taze soğanın yeşil kısmı

Hindi marul yaprağı hardal yoğurt ve mayonezi iyice harmanlayın. Dürüm yapraklarını ikiye kesin yağ sürün yaptığınız harcı içine paylaştırın ve gevşek olarak rulo yapın taze soğanın yeşil kısmı ile bağlayıp servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:114623 • adı:Hindili Dürüm Sandviç • gönderen:portakal • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:35